DECAP-CID

Détergent alimentaire

Acide liquide moussant pour les industries alimentaires

FICHE TECHNIQUE

Les avantages du DECAP-CID :

Auto moussant	Alimentaire	Canon et centrale mousse

COMPOSITION :

Acide minéral tensioactif.

Contient de l'acide phosphorique.

CARACTERISTIQUES :

Liquide.
PH à 1% = 1,8 ± 0,2
Densité : 1,32 ± 0,02
Point de gel : - 20°C

Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif aux procédés utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits, boissons pour l'alimentation de l'homme.

CENTRE TECHNIQUE D'HYGIÈNE s.a.s.
BP 147 - 26104 ROMANS cedex - FRANCE
Tél. (33) 04 75 70 71 72 - Fax (33) 04 75 71 27 59
E-mail : info@cth.fr - Site internet : www.cth.fr

DECAP-CID

Détergent alimentaire

MODE D'EMPLOI

En canon à mousse ou centrale mousse.
Concentration 3 % à 4 % dans l'eau.
Pulvériser sur les surfaces.
Rincer à l'eau potable.

DOMAINES D'UTILISATION :

Détartrant, détergent pour toutes les surfaces : sols, tables, murs, chaînes, citernes, machines et extérieur de tanks.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Produit corrosif.
Porter des gants appropriés et un appareil de protection des yeux.

CONDITIONNEMENT

Jerrican de 25 Kg.

Tél. 0810.026.000
BP 147 – 26104 ROMANS Cedex – Fax 04.75.71.27.59 – E. mail : info@cth.fr
18 agences – 120 techniciens
1 réseau de professionnels pour un service de proximité